

# Crema de Vegetales

Meal Components: Vegetable

Soups & Stews, H-03

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina sin grasa trans	1 lb	2 tza	2 lb	1 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> <li>Derrita la margarina sin grasa trans. Agregue las cebollas y apio (opcional). Cocine sobre fuego mediano de 5 a 10 minutos.</li> </ol>
*Cebollas frescas cortadas	14 oz	2 ½ tza	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 1 tza	
O	O	O	O	O	
Cebollas secas	2 ½ oz	1 ¼ tza	5 oz	2 ½ tza	
*Apio fresco, cortado (opcional)	8 ½ oz	2 tza	1 lb 1 oz	1 cuarto gl	
Harina fortificada, para todo uso	1 lb 13 oz	3 ¾ tza	2 lb	1 cuarto gl 3 ½ tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mezcle la harina y cocine sobre fuego medio, revolviendo constantemente hasta que se dore, por 5 minutos.</li> </ol>
Leche en polvo descremada, reconstituida y caliente		2 cuarto gl		1 gl	
					<ol style="list-style-type: none"> <li>Mezcle lentamente la leche, caldo, pimienta, albahaca (opcional), perejil (opcional) y ajo granulado. Mezcle bien y ponga a hervir. Reduzca el fuego. Cocine a fuego lento, sin cubrir, revolviendo frecuentemente hasta que</li> </ol>

Caldo de pollo, sin MSG		2 gl 1 cuarto gl		4 gl 2 cuarto gl	
Pimienta negra molida o pimienta blanca		1 cda		2 cda	
Albahaca seca(opcional)		1 Cda		2 Cda	
Perejil seco (opcional)		¼ tza		½ tza	
Ajo granulado		1 Cda		2 Cda	
Mezcla de vegetales enlatadas baja en sodio, escurridas	5 lb	2 cuarto gl 3 ¼ tza (1 ¼ lata No.10)	10 lb	1 gl 2 ? cuarto gl (2 ½ lata No.10)	<p><b>4.</b> Agregue los vegetales. Cocine en fuego mediano hasta que se caliente de 5 a 10 minutos. PCC: Caliente a 165°F o más alto por lo menos por 15 segundos.</p> <p><b>5.</b> Vierta 9 lb 2 oz (1 gl 2/3 taza) en la bandeja mediana de mesa de vapor mediana (12" x 20" x 4"). Para 50 porciones, use 3 bandejas. Para 100 porciones, use 6 bandejas.</p> <p><b>6.</b> PCC: Caliente a 153°F o más alto. Distribuya las porciones con un cucharón de 8 oz (1 taza).</p>

## Notas

\*Vea la Guía de Mercado

**Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.**

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	1 lb	2 lb
Apio	11 oz	1 lb 6 oz

Serving	Yield	Volume
1 taza (cucharón de 8 oz) provee ¼ taza de vegetal adicional.	<b>50 Porciones:</b> alrededor de 27 lb 6 oz	<b>50 Porciones:</b> alrededor de 3 galones 2 tazas
	<b>100 Porciones:</b> alrededor de 54 lb 12 oz	<b>100 Porciones:</b> alrededor de 6 galones 1 cuarto gl